

MENUS

Du 04 au 08 août 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande



Cuisiné maison



Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Lundi 4 août FETZ NOZ

Melon

Crêpe jambon et emmental / Crêpe emmental

Salade verte

Fromage ou AOP ou IGP - Breizh'n'roll

Mardi 5 Août

Concombres en vinaigrette

Lasagnes de légumes

Crème dessert chocolat et noisette - Fruit

Mercredi 6 août FERIA

Feuilleté de légumes

Paëlla poulet et chorizo (France) / Paëlla végétarienne

Crème catalane - Fruit

Jeudi 7 août

Tomates cerises et mozzarella

Crunchy poulet (France) / Croc emmental

Brunoises de légumes du soleil

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

Vendredi 8 août DUNKERQUE

Rillettes de thon sur biscotte

Saucisses de Toulouse (France) / Colin d'Alaska MSC sauce meunière

Frites

Fromage ou AOP ou IGP / Churros



REPAS ET GOUTERS DU 4 AU 8 AOUT 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Melon BIO														
Crêpe jambon emmental					X	X		T	X		T			
Crêpe emmental					X	X		T	X		T			
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Breizh'n'roll				T	X	X		T	T			T		
GOUTER														
pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Concombre en vinaigrette	X							X						X
Lasagnes légumes		T	T	T	X	X	T	T	X		T	T	T	
Pâtes +légumes														
Crème dessert choco noisette				X	T	X			T				T	
fruit BIO														
GOUTER														
Compote, biscuit bio					X	X			X					
MERCREDI														
Feuilleté légumes				T	X	X			T				T	
Paëlla poulet, chorizo					X	X								
Paëlla vegie					X	X								
Riz BIO, légumes														
Crème Catalane						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Tomates cerises														
Crunchy poulet		T			X	T		T	T				T	
Croc emmental		T			X	X	T	T	X		T			
Brunoise légumes du soleil														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit, Pitch chocolat				T	X	X			X				X	
VENREDI														
Rillettes de thon sur biscotte				T	X	T			T		T	T		
Saucisse ou paNé de colin meunière					X	T		T	T		X			
Frites														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Churros					X									
GOUTER														
Beignet choco, compote gourde				X	X	X			X				X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

MENUS

Du 11 au 15 août 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande



Cuisiné maison



Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

Lundi 11 août

Salade de tomates

Chipolata grillée (France) / Chipolata végétarienne

Coquillettes au fromage

Yaourt - Biscuit

Mardi 12 août

Melon

Pizza aux légumes et fromage

Fromage ou AOP ou IGP - Eclair au chocolat

Mercredi 13 août BOLLYWOOD

Raïta de légumes

Poulet Tikka Massala (France) / Boulettes de pois chiches

Riz et légumes indiens

Fromage blanc sucré - Ananas

Jeudi 14 août

Pique-niques pour les centres de loisirs élémentaires et maternels

Vendredi 15 août

Férial



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 11 AU 15 AOUT 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade de tomate BIO	X								X					X
Chipolata grillée						X								
Chipolata végé	T	T		T	T	T		T					T	
Coquillettes fromage					X	X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
SOUTER														
Pain au Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Melons BIO														
Pizza fromages, légumes					X	X								
Légumes du soleil														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair Chocolat				T	X	X			X				X	
SOUTER														
Fruit, compote														
MERCREDI														
Raïta de légumes														
Poulet Tikka Massala				X		X		X				X	X	
Raïta pois chiche BIO		T		T	X			T						
Riz BIO, légumes Indiens				X										
Fromage blanc sucré						X								
SOUTER														
Ananas														
SOUTER														
Beignet choco yaourt à boire				X	X	X			X				X	
JEUDI														
PIQUE-NIQUES														
SOUTER														
Cake, compote					X	X			X					
VENDREDI														
Férial														
SOUTER														

In rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 18 au 22 août 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



Lundi 18 août

Taboulé

Bavette (France) sauce au poivre / Chipolata végétale

Haricots verts à la tomate

Fromage ou AOP ou IGP- Salade de fruits

Mardi 19 août

Salade de tomates

Pennons aux 3 fromages

Entremet vanille - Fruit

Mercredi 20 août

Carottes et concombres râpés

Poulet rôti (France) aux épices italiennes / Croc végétarien

Pommes rissolées

Fromage ou AOP ou IGP / Tarte aux myrtilles

Jeudi 21 août VIKING

Melon

Kjøhkaker boulettes d'agneau (UE) / Knax végétale

Purée de patates douces

Fromage ou AOP ou IGP- Pot de glace

Vendredi 22 août

Bruschetta à la tomate

Cube de colin MSC au lait de coco

Riz et ratatouille

Clafouti aux framboises - Fruit



REPAS ET GOUTERS DU 18 AU 22 AOUT 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Taboulé					X				T	T			T	
Bavette sauce poivre		T			X	X			T	T			T	
Chipolatas végétale	T	T		T	T	T		T					T	
Haricots verts BIO tomate														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Salade de tomate	X							X						X
Penne aux 3 fromages					X	X								
Penne BIO					X									
Entremet Vanille				X	X	X			X				X	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain au lait +choco+compote	T			T	X	X			X				T	
MERCREDI														
Carotte BIO et Concombre BIO	X							X						X
Poulet rôti aux épices Italiennes														
Croc végétal		T			X	X	T		X		T		T	
Pommes rissolées														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte Myrtilles				T	X	T			X					
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
JEUDI														
Melon BIO														
Kjøhkaker boulettes agneau					X								X	
Knax végétal		T			T	T		T	T				T	
Purée de patates douces					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace						X								
GOUTER														
Gaufre, compote, fruit				T	X	T			X				X	
VENDREDI														
Bruschetta tomate					X									
Cube de colin MSC au lait de coco				X										
Riz BIO ratatouille BIO														
Clafouti framboises				T	X	X			X				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 25 au 29 août 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

Lundi 25 août

Friand au fromage
Jambon sans nitrite (France) / Bouchée chèvre et tomate
Petits pois et carottes  
Fromage  ou AOP ou IGP- Compote 

Mardi 26 août

Quinoa aux légumes 
Tacos aux légumes  / Haricots rouges et légumes
Mousse au Nutella  - Fruit 

Mercredi 27 août BRAZIL

Melon 
Galinhada (Poulet France)  / Galette de pois chiches
Riz  et brunoise de légumes 
Crème à la noix de coco  - Biscuit 

Jeudi 28 août

Tomates cerises au pesto 
Boulettes de bœuf  (France) sauce napolitaine  / Roulé végétal
Pennes 
Fromage  ou AOP ou IGP- Pot de glace

Vendredi 29 août

Concombres en vinaigrette 
Tourte au thon  / Tomates
Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 25 AU 29 AOUT 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Friand au fromage				T	X	X			T				T	
Jambon sans nitrite						X								
Bouchée chèvre tomate		T			X	X			X		T		T	
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruit rouges					X	X								
MARDI														
Salade verte, tomate	X							X						X
tacos aux légumes					X	X								
Haricots rouges, légumes														
Mousse Nutella				X		X							X	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Melon BIO														
Galinhada (Poulet à la Brésilienne)														
Galette pois chiche		T		T	X			T						
Riz BIO, brunoise de légumes														
Crème noix de coco				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Concombre en vinaigrette	X							X						X
Boulettes de bœuf BIO sauce Napolitaine														
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Pene BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace						X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Tomates cerises pesto														
Fish MSC and chips sauce tartare		T			X	X		X	X		X			
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Beignet choco, yaourt à boire				X	X	X			X				X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)